



FICHE TECHNIQUE

POLYMIX NATUR'

FORMULATION

Mélange de Polyvinylpolypyrolidonne, de bentonite calcique et préparation d'écorces de levures.

DOMAINE D'APPLICATION

Agent de clarification sans caséine pour prévenir ou traiter les caractères oxydatifs des vins blancs et rosés.

DOSE ET MODE D'EMPLOI RECOMMANDES

Traitement préventif :
Moûts blancs vendange mécanique : 10 – 60 g/hL
Jus de presse blancs : 15 – 40 g/hL
Traitement curatif :
Moûts blancs et rosés : 40 – 100 g/hL
Vins blancs et rosés : 30 – 90 g/hL
A diluer dans 10 fois son poids d'eau ou de moût et laisser reposer 1 à 2 heures avant l'utilisation.
Produit soumis à réglementation : dose maximale d'emploi = 160 g/hl

SPÉCIFICATIONS PHYSICO CHIMIQUES

Aspect	Poudre	**Métaux lourds**	< 30 ppm
Couleur	Blanche	**Fer**	< 600 ppm
Humidité	< 12%	**Bactéries aérobies mésophiles**	< 5000/g
Cendres	< 5%	**Spores de clostridium sulfito-réducteurs**	< 10/g
Azote total	< 5%	**Coliformes**	< 10/g
Plomb	< 4 ppm	**Staphylocoques aureus**	abs./g
Cadmium	< 1 ppm	**Salmonelles**	abs/25g
Mercure	< 1 ppm	**E. coli**	abs/25g
Arsenic	< 2 ppm	**Levures et moisissures**	< 10^2 /g

CONSERVATION

Dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais, propre, sec et sans odeur.
Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage.
Utiliser rapidement après ouverture.

CONDITIONNEMENT

Poche de 1 kg et sac de 5 kg (sur commande)

CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE –
POUR USAGE EN ŒNOLOGIE POUR L'ÉLABORATION DE PRODUITS DESTINÉS A LA CONSOMMATION HUMAINE DIRECTE

CC-03/07/2009

ZA Actipolis- av. Ferdinand de Lesseps – 33610 CANEJAN Tél. 33 (0)5 57 77 92 92 / Fax. 33 (0)5 56 86 40 02 /
contact@lamothe-abiet.com - **www.lamothe-abiet.com**
Maison fondée en 1878 S.A.S. au capital de 200 000 € - C.C.P. BORDEAUX 8006 W – R.C. BX B456 201 722 – SIRET 456 201 722 00034 – FR71456201722



FICHE DE DONNEES DE SECURITE
Annexe II directive (CE) 1907 - 2006
POLYMIX NATUR'

Date: 23/09/2009
Ind. Rev.: 0

1. IDENTIFICATION DE LA SUBSTANCE/PREPARATION ET DE LA SOCIETE/ENTREPRISE

1.1. Identification de la substance/préparation : **POLYMIX NATUR'**
1.2. Utilisation de la substance/préparation : Préparation pour le traitement des vins et des moûts contre la madérisation et l'oxydation.
1.3. Identification de la société/entreprise :

LAMOTHE-ABIET Z.A. ACTIPOLIS AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610 CANEJAN
Tel: 05.57.77.92.92 Fax:05.56.86.40.02 contact@lamothe-abiet.com www.lamothe-abiet.com

1.4. Numéro de téléphone d'appel d'urgence : Centre Anti-Poison de Bordeaux: 05.56.96.40.80. ORFILA 01 45 42 59 59

2. IDENTIFICATION DES DANGERS

Les risques les plus importants pour l'homme et son environnement
R 22: nocif en cas d'ingestion
R 36/37: irritant pour les voies respiratoires et les yeux
S 2: conserver hors de la portée des enfants.
Non toxique dans les conditions normales d'utilisation
Contient du métabisulfite de potassium (équivalent à une teneur en SO_2 de 1%)
Matières à éviter: agents oxydants forts

3. COMPOSITION /INFORMATION SUR LES COMPOSANTS

Formule chimique : Préparation à base de PVPP, bentonite calcique et écorces de levures.
Contient du métabisulfite de potassium (équivalent à une teneur en SO_2 de 1%)
Matières à éviter: agents oxydants forts

4. PREMIERS SECOURS

S 26: En cas de contact avec les yeux, laver immédiatement et abondamment avec de l'eau, et consulter un spécialiste.

5. MESURE DE LUTTE CONTRE L'INCENDIE

En suspension dans l'air, à traiter comme un produit inflammable.
Moyens d'extinction: eau, gaz carbonique, mousse, poudre chimique.

6. MESURE A PRENDRE EN CAS DE REJET ACCIDENTEL

- Produit alimentaire, à manipuler comme produit non dangereux.
- Balayer et/ou aspirer. Si le produit est mouillé par de l'eau, laver à grande eau.

7. MANIPULATION ET STOCKAGE

- Manipulation: pas de précautions particulières
- Stockage: En emballage d'origine, fermés. Produit organique; craint l'humidité.

8. CONTROLE DE L'EXPOSITION - PROTECTION INDIVIDUELLE

Yeux: Lunettes de protection.
En cas de poussière, ventiler et éviter d'inhaler; si besoin, utiliser un masque anti-poussière.

9. PROPRIETES PHYSIQUES ET CHIMIQUES

Aspect : Poudre fine
Couleur : blanc cassé
Odeur : neutre
SO2 : 1% (sous forme de Métabisulfite de potassium)

10. STABILITE ET REACTIVITE

Produit stable

11. INFORMATIONS TOXICOLOGIQUES

Non toxique.

12. INFORMATIONS ECOLOGIQUES

BIODEGRADABILITE: Pas de données disponibles

13. CONSIDERATIONS RELATIVES A L'ELIMINATION

Produit organique, biodégradable

14. INFORMATIONS RELATIVES AU TRANSPORT

Non concerné par la RTMD.

15. INFORMATIONS REGLEMENTAIRES

Non concerné par la réglementation sur l'étiquetage des substances dangereuses.

16. AUTRES DONNEES

Les informations portées sur cette fiche de donnée de sécurité sont considérées, à la date de publication comme vraies et correctes. Cependant la précision et l'exhaustivité de ces informations, ainsi que toutes les réglementations sont données sans garanties.

Les conditions d'utilisation étant hors du contrôle de notre société, il appartient à l'utilisateur de déterminer les conditions de l'utilisation sûre de cette préparation.

« Nous informons les utilisateurs sur les risques encourus lorsqu'un produit est utilisé à d'autres usages que ceux pour lequel il est conçu. L'utilisateur doit connaître et appliquer l'ensemble de la réglementation régissant son activité. »





CERTIFICAT D'ALIMENTARITE

Nous certifions que l'ensemble des produits œnologiques et de filtration que nous commercialisons sont, dans le cadre de leur usage réglementé en œnologie :

* **aptes à l'élaboration ou au contact de produits destinés à la consommation humaine.**

* conformes au règlement 479/2008 (dont les modalités d'application sont fixées par le règlement CE 606/2009 de la commission du 10 Juillet 2009) portant organisation commune du marché vitivinicole, modifiant les règlements C.E 1493/1999, C.E 1782/2003, C.E 1290/2005 et C.E n°3/2008 et abrogeant le règlement CEE 2392/86.

Canéjan le : 29/08/2012

Christine CODET
Service Qualité

ZA ACTIPOLIS – AVE FERDINAND DE LESSEPS – 33610 CANEJAN Tél. 33 (0)5 57 77 92 92 / Fax. 33 (0)5 56 86 40 02 / contact@lamothe-abiet.com
Maison fondée en 1878 S.A.S. au capital de 200 000 € - C.C.P. BORDEAUX 8006 W – R.C. BX B456 201 722 – SIRET 456 201 722 00026 – FR71456201722





ABSENCE D'OGM

Dans l'état actuel de nos connaissances, aucun des produits que nous commercialisons ne sont concernés par d'éventuelles manipulations génétiques, ni contenir d'O.G.M.

En foi de quoi nous pouvons certifier pour l'ensemble de nos produits œnologiques que ce ne sont pas des Organismes Génétiquement Modifiés et ne contiennent pas d'O.G.M. au sens de la partie A article 2 de la directive CEE 2001/18 du 12/03/01, et que ce ne sont pas des denrées ou ingrédients obtenus entièrement ou partiellement à partir de substrats génétiquement modifiés concernés par le règlement CEE 1830/2003.

Ils ne sont donc pas concernés (ni les produits où ils sont utilisés), par les mentions spécifiques d'étiquetage figurant à l'article 4 paragraphe B du règlement CEE 1830/2003, ni par celles figurant dans le chapitre 2, section 2 du règlement CE 1829/2003.

L'emploi de ces produits en œnologie est conforme au règlement 479/2008 dont les modalités d'application sont fixées par le règlement CE 606/2009 de la commission du 10 Juillet 2009 et portant organisation commune du marché vitivinicole, modifiant les règlements C.E 1493/1999, C.E 1782/2003, C.E 1290/2005 et C.E n°3/2008 et abrogeant le règlement CEE 2392/86.

Canéjan le : 29/08/2012

Christine CODET
Service Qualité

ZA ACTIPOLIS – AVE FERDINAND DE LESSEPS – 33610 CANEJAN Tél. 33 (0)5 57 77 92 92 / Fax. 33 (0)5 56 86 40 02 / contact@lamothe-abiet.com
Maison fondée en 1878 S.A.S. au capital de 200 000 € - C.C.P. BORDEAUX 8006 W – R.C. BX B456 201 722 – SIRET 456 201 722 00026 – FR71456201722





CERTIFICAT DE CONFORMITE

Nous certifions que l'ensemble des produits œnologiques que nous commercialisons sont conformes au Codex Œnologique International.

L'emploi de ces produits en œnologie est conforme au règlement 479/2008 dont les modalités d'application sont fixées par le règlement CE 606/2009 de la commission du 10 Juillet 2009 et portant organisation commune du marché vitivinicole, modifiant les règlements C.E 1493/1999, C.E 1782/2003, C.E 1290/2005 et C.E n°3/2008 et abrogeant le règlement CEE 2392/86.

Canéjan le : 29/08/2012

Christine CODET
Service Qualité

ZA ACTIPOLIS – AVE FERDINAND DE LESSEPS – 33610 CANEJAN Tél. 33 (0)5 57 77 92 92 / Fax. 33 (0)5 56 86 40 02 / contact@lamothe-abiet.com
Maison fondée en 1878 S.A.S. au capital de 200 000 € - C.C.P. BORDEAUX 8006 W – R.C. BX B456 201 722 – SIRET 456 201 722 00026 – FR71456201722



UTILISATION DE NOS PRODUITS EN BIO (UE) ET NOP (USA)





En référence aux Règlements :

- Règlements UE n°203/2012, Annexe VIII bis modifiant le Règlement CE n°889/2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n°834/2007 du Conseil en ce qui concerne le vin biologique.

- Règlement NOP (*National Organic Program*) de l'USDA (*United States Department of Agriculture*).

<table>
<tr><th>UTILISATION</th><th>COMPOSITION</th><th>PRODUITS</th><th>RÈGLEMENT VIN BIO UE 203/2012</th><th>NOP (USA) « MADE WITH… »</th></tr>
<tr><td rowspan="4">PRODUITS DE FERMENTATION</td><td>Levures[1]</td><td>Gamme Excellence®, Gamme L.A., Alliance Uvarum</td><td rowspan="4" colspan="2">Autorisé</td></tr>
<tr><td>Levures inertées[1]</td><td>OptiML® (nutriment pour bactérie)</td></tr>
<tr><td>Écorces de levures[1]</td><td>Natur'Soft®, Aroma Protect</td></tr>
<tr><td>Bactéries</td><td>Oeno 1®, Oeno 2, B16</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="6">PRODUITS DE NUTRITION DE LA LEVURE</td><td>Phosphate diammonique</td><td>Phosphate diammonique</td><td rowspan="4">Autorisé</td><td rowspan="4">Non Autorisé</td></tr>
<tr><td>Phosphate diammonique, chlorhydrate de thiamine</td><td>Vitaferment PH</td></tr>
<tr><td>Chlorhydrate de thiamine</td><td>Thiamine</td></tr>
<tr><td>Phosphate diammonique, levures inertées[1] et thiamine</td><td>Vitactif</td></tr>
<tr><td>Écorces de levures[1]</td><td>Biofix® (nom conventionnel, non biologique)</td><td rowspan="2" colspan="2">Autorisé</td></tr>
<tr><td>Écorces de levures[1] et levures inertées[1]</td><td>Oenostim®, Optiflore®</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="15">PRODUITS DE CLARIFICATION</td><td>Enzymes pectolytiques</td><td>Novoclair® Speed, Ultrazym® 100G, VinoClear® Classic, VinoCrush® Classic, Vinozym® FCE G, Vinozym® Process, Vinozym® Ultra FCE, Vinozym® Vintage FCE</td><td>Autorisé
Uniquement pour la clarification</td><td>Autorisé</td></tr>
<tr><td>Autres enzymes</td><td>Novarom® Blanc (ß-glucosidases),
Vinoflow® Max, Vinotaste® Pro (pectinases + ß-glucanases),
Lacticide (Lysozyme)</td><td>Non Autorisé</td><td>Autorisé</td></tr>
<tr><td>Bentonite</td><td>Bentosol Calcique, Bentosol Poudre, Bentosol Protect</td><td colspan="2">Autorisé</td></tr>
<tr><td>Bentonite et alginate</td><td>Adjuvant E2F®</td><td>Autorisé</td><td>Non Autorisé</td></tr>
<tr><td>Matières protéiques d'origine végétale[2]</td><td>Greenfine® Must, Greenfine® Wine, Greenfine® Press</td><td colspan="2">Autorisé</td></tr>
<tr><td>Colle de poisson[2]</td><td>Colle de poisson L.A.</td><td rowspan="3">Autorisé</td><td rowspan="3">Non Autorisé</td></tr>
<tr><td>Caséine*</td><td>Caséine soluble*, Supramix*</td></tr>
<tr><td>Caséinate de potassium*</td><td>Caséimix*</td></tr>
<tr><td>Dioxyde de silicium</td><td>Blankasit Super, Gel de Silice L.A.</td><td colspan="2">Autorisé</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Tanins[2]</td><td>Exceltan®, Pro Tanin R®, Gallo Tanin B, Harmotan®, Softan® Final Touch, Softan® P, Softan® S, Softan® V, Tanin Spécial Chêne, Vinitan®, Tanin E2F®</td><td>Autorisé</td><td>Autorisé
Dans certains cas</td></tr>
<tr><td>Tanin Gallique à l'Alcool</td><td>Autorisé</td><td>Non Autorisé</td></tr>
<tr><td>Écorces de levures[1] et enzymes pectolytiques</td><td>Natur'Fine®, Natur'Fine® Prestige</td><td>Autorisé
Uniquement pour la clarification</td><td>Autorisé</td></tr>
<tr><td>Gélatines[2]</td><td>Geldor®*, Gélatine Supérieure de Russie*, Gélatine Spéciale Vins Fins*, Gelfine®, Geliclar*, Flottagel®*</td><td>Autorisé</td><td>Autorisé
Dans certains cas</td></tr>
<tr><td>Ovalbumines[2]*</td><td>Albumine d'œuf poudre*, Ovaline®*</td><td>Autorisé</td><td>Autorisé</td></tr>
</table>

UTILISATION	COMPOSITION	PRODUITS	RÈGLEMENT VIN BIO UE 203/2012	NOP (USA) « MADE WITH… »
PRODUITS DE STABILISATION / CONSERVATION	Acide métatartrique	Antitartre 36, Antitartre 40	Autorisé	Non Autorisé
	Bitartrate de potassium	Bitartrate de potassium	Autorisé	
	Sulfate de cuivre	Sulfate de cuivre	Autorisé *Utilisation autorisée jusqu'au 31 Juillet 2015*	Non Autorisé
	Anhydride sulfureux*	Anhydride sulfureux*, Sulfisol 6%*	Autorisé	
	Anhydride sulfureux et bisulfite de potassium*	Sulfisol 8%*, Sulfisol 18%*	Autorisé	Non Autorisé
	Bisulfite de potassium*	Sulfisol 10%*, Sulfisol 15%*		
	Métabisulfite de potassium*	Pyrosulfite de potassium*, Coeff 2*, Coeff 5*		
	Soufre	Pastilles et Bougies SANITA	Autorisé	
	Acide L-ascorbique	Acide Ascorbique	Autorisé	
	Acide citrique	Acide Citrique		
	Traitement spécifique	Antioxy L.A.	Autorisé	Non Autorisé
	Charbon (pouvoir détachant)	Charbon super ultose TS	Autorisé	Non Autorisé *Uniquement autorisé pour la filtration*
	Charbon (décontamination)	Géospriv		
	Mannoprotéine	Stab K®	Non Autorisé	Autorisé
	Gomme arabique[2]*	Gomme L.A.*, Gomme arabique Standard*, Vinogom®*, Excelgom®	Autorisé	

PRODUITS D'ACIDIFICATION/ DÉSACIDIFICATION	Acide lactique	Acide Lactique	Autorisé	
	Acide L(+) tartrique	Acide Tartrique		
	Carbonate de calcium	Carbonate de Chaux		
	Bicarbonate de potassium	Bicarbonate de Potassium	Autorisé	Non Autorisé

PRODUITS DE FILTRATION	Perlite	Harbolite 900	Autorisé *Uniquement comme adjuvant de filtration inerte*	
	Cellulose	Cellulose Activée		
	Cellulose et terre de diatomées	Précouche L.A.		
	Terre de diatomées	Diatose B, Diatose R, Diatose L.A. 0, Diatose L.A. 1, Diatose L.A. 2, Diatose L.A. 5, Diatose L.A. 6, Diatose L.A. 14, Terre Super 50		

PRODUITS DU BOIS Œnobois® gamme lamothe-abiet	Produits du bois	Copeaux, Granulars, Sticks, Mini Sticks, Oak Inside, Stick Inside, Oenoblends®	Autorisé	

[1] *Pour chacune des différentes souches de levures, provenant de matières biologiques si elles sont disponibles* : dans l'état actuel de ses connaissances, la société Lamothe-Abiet certifie ne pas disposer commercialement d'équivalents BIO pour les écorces de levures et les levures inertées.

[2] *Provenant de matières biologiques si elles sont disponibles* : dans l'état actuel de ses connaissances, la société Lamothe-Abiet certifie ne pas disposer commercialement d'équivalents BIO pour les gélatines, tanins, gommes arabiques, protéines végétales, colle de poisson et albumine.

* Contenant des allergènes au sens de la liste annexée au Règlement UE n°1169/2011.

L'ensemble de ces produits est non ionisé, aucun produit n'a subi de radiations. Ils ne sont pas des Organismes Génétiquement Modifiés et ne contiennent pas d'O.G.M. au sens de la partie A article 2 de la directive CEE 2001/18 du 12/03/01. Ce ne sont pas des denrées ou ingrédients obtenus entièrement ou partiellement à partir de substrats génétiquement modifiés concernés par le Règlement CEE 1830/2003.

L'emploi de ces produits est conforme au Règlement CE 491/2009 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur (règlement OCM unique) et au règlement CE 606/2009 fixant certaines modalités d'application en ce qui concerne les catégories de produits de la vigne, les pratiques œnologiques et les restrictions qui s'y appliquent.

Cette liste est donnée à titre indicatif. Avant toute utilisation, nous vous recommandons de valider la conformité de ces produits auprès de votre organisme certificateur qui vous indiquera également les démarches administratives à suivre.

Elixabet CAPOT
Coordinatrice Qualité

Canéjan le : 29/11/2013





CERTIFICAT GENERAL

Nous certifions que :

L'ensemble des produits LAMOTHE-ABIET :

ALIMENTARITÉ

Sont, dans le cadre de leur usage réglementé en œnologie, apte à l'élaboration ou au contact de produits destinés à la consommation humaine. L'emploi de ces produits en œnologie est conforme au règlement CE 606/2009 de la commission du 10 Juillet fixant certaines modalités d'application en ce qui concerne les catégories de produits de la vigne, les pratiques œnologiques et les restrictions qui s'y appliquent.
Le certificat ISO 22000 délivré à LAMOTHE-ABIET est la preuve de sa conformité aux Bonnes Pratiques de Fabrication.

CONFORMITÉ

Sont conformes au règlement CE 491/2009 du Conseil du 25 mai 2009 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur (règlement OCM unique) et dont les modalités d'application sont fixées par le règlement CE 606/2009 et UE 53/2011 pour le marché vinicole.
Sont conformes à nos Fiches Techniques en vigueur.

CODEX

Répondent aux normes et recommandations du *Codex Alimentarius* et aux règles d'hygiène et sont conformes aux règles de l'Etat français au niveau alimentaire en tant qu'additif (Règlement UE 231/2012) ou auxiliaire agroalimentaire.

NON OGM

Ne sont pas, au vu des certificats communiqués par nos différents fournisseurs, des Organismes Génétiquement Modifiés et ne contiennent pas d'O.G.M. au sens de la partie A article 2 de la directive CEE 2001/18 du 12/03/01 ; ce ne sont pas des denrées ou ingrédients obtenus entièrement ou partiellement à partir de substrats génétiquement modifiés concernés par le règlement CEE 1830/2003.

NON IONISANT

Ne subissent pas de traitement ionisant.

SANS NANOTECHNOLOGIES

Ne sont pas issus de l'utilisation des nanotechnologies.

Canéjan le : 14/11/2013

Elixabet CAPOT
Coordinatrice Qualité

ZA ACTIPOLIS – AVE FERDINAND DE LESSEPS – 33610 CANEJAN Tél. 33 (0)5 57 77 92 92 / Fax. 33 (0)5 56 86 40 02 / contact@lamothe-abiet.com
Maison fondée en 1878 S.A.S. au capital de 200 000 € - C.C.P. BORDEAUX 8006 W – R.C. BX B456 201 722 – SIRET 456 201 722 00026 – FR71456201722





A l'attention de toute personne concernée

Canéjan le : 14/11/2013

Madame, Monsieur,

Les produits œnologiques que nous vous fournissons sont soit :

- Des additifs alimentaires pouvant être employés dans les denrées destinées à l'alimentation humaine au sens de la Directive 89/107/CEE du Conseil (art.2.3). A ce titre, ils ne rentrent pas dans le champ d'application du Règlement 1907/2006/CE du 18 décembre 2006 concernant l'enregistrement, l'évaluation et l'autorisation des substances chimiques, ainsi que les restrictions applicables à ces substances REACH.
C'est pourquoi ces produits ne sont ni soumis au pré enregistrement ni à l'enregistrement auprès de l'Agence Européenne des Produits Chimiques.

- Des substances chimiques ou des auxiliaires technologiques qui sont donc soumis au pré enregistrement et/ou à l'enregistrement auprès de l'Agence Européenne des Produits Chimiques.

Le pré enregistrement des substances constitue la première étape de REACH. Il devait se faire entre le 1er juin et le 30 novembre 2008.
LAMOTHE-ABIET ou ses fournisseurs ont pré enregistré toutes les substances concernées par REACH entrant dans sa gamme de produits.
Le pré enregistrement permet de bénéficier des délais de transition accordés pour l'enregistrement des substances jusqu'en 2010 ou 2018. Ces délais dépendent des quantités produites et/ou importées ainsi que de leur classification par REACH.

L'enregistrement dans REACH demande la collecte et le traitement d'un nombre très important de données concernant les applications et l'exposition aux substances lors de leur utilisation par les clients et par tous les utilisateurs aval. Cette étude se fait en étroite collaboration avec nos fournisseurs et notre laboratoire d'analyse. Dès réception de tous les résultats nous serons en mesure d'enregistrer nos produits concernés par la directive REACH et pourrons vous transmettre leur numéro d'enregistrement.
Pour toute demande d'informations complémentaires concernant la Directive REACH sur l'un de nos produits, n'hésitez pas à transmettre votre demande à notre Service Qualité qui se tient à votre disposition pour examiner vos questions et y répondre dans les meilleurs délais.

Veuillez agréer, Madame, Monsieur l'expression de nos sincères salutations.

Canéjan le : 14/11/2013

Elixabet CAPOT
Coordinatrice Qualité

ZA ACTIPOLIS – AVE FERDINAND DE LESSEPS – 33610 CANEJAN Tél. 33 (0)5 57 77 92 92 / Fax. 33 (0)5 56 86 40 02
contact@lamothe-abiet.com
Maison fondée en 1878 S.A.S. au capital de 200 000 € - C.C.P. BORDEAUX 8006 W – R.C. BX B456 201 722 – SIRET 456 201 722 00026 – FR71456201722